



PROCESSO N° 150/09

PROTOCOLO N.º 7.329.515-7

PARECER CEE/CEB N.º 349/09

APROVADO EM 01/09/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR JOÃO RICARDO VON  
BORELL DU VERNAY – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E  
PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em  
Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia,  
Subsequente ao Ensino Médio.

RELATORA: MARÍLIA PINHEIRO MACHADO DE SOUZA

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 642/2009-GS/SEED a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, do Município de Ponta Grossa que por sua Direção solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Subsequente ao Ensino Médio.

## 2 - Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, está localizado à Rua Andrade Neves n.º 124, Uvaranas no Município de Ponta Grossa e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 166/07 de 24/01/07.

## 3 - Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Forma: Subsequente
- Carga horária total do curso: 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado
- Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período: noturno
- Regime de matrícula: semestral



PROCESSO N° 150/09

- Número de vagas: 40 por turma
- Período de integralização do curso: mínimo de um ano e meio e máximo de cinco anos
- Requisitos de acesso: conclusão do ensino médio
- Modalidade de oferta: presencial

#### **4 – Justificativa**

O Curso Técnico em Alimentos visa ao aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo. O plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo.

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se, garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, introduziu-se disciplinas que ampliam as perspectivas do “fazer técnico” para que ele se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e a prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência onde os conteúdos não têm fins em si mesmos.

Destaca-se o importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação e de consequência o aumento da demanda para a formação na área.

As recentes alterações no perfil populacional, o agito, a falta de tempo, levam a população a alimentar-se de forma inadequada, o que exige desenvolvimento e conhecimento de novas alternativas de alimentação saudável.

Uma parcela da população jovem que concluiu o ensino médio e que não escolheu ou logrou continuar seus estudos a nível superior e que pretende ingressar no mundo do trabalho com uma capacitação que lhe amplie as possibilidades tem no curso técnico subsequente a oportunidade de fazê-lo em tempo reduzido. (fl. 46)

#### **5 – Objetivos**

- Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- Oferecer um processo formativo que sustentado na educação geral obtida no nível médio assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional.
- Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- Destacar em todo processo educativo a importância de uma alimentação saudável. (fl. 49)



PROCESSO N° 150/09

## **6 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso**

O Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantindo a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos. (fl. 316)

## **7 – Articulação com o Setor Produtivo**

Convênios anexos às folhas 108 a 131.

- Batávia S/A Indústrias de Alimentos
- Centro de Integração Empresa-Escola do Paraná – CIEE/PR
- Centro de Integração de Estudantes – CINE
- Cescage – Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais
- Concentrado Indústria de Produtos Lácteos Ltda. – Sooro
- IEL – Instituto Euvaldo Lodi Núcleo Regional do Paraná
- Sadia S/A
- Universidade Estadual de Ponta Grossa

## **8 – Organização Curricular**

O Curso está estruturado em três semestres totalizando 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado.



PROCESSO N° 150/09

Matriz Curricular								
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell du Vernay								
MUNICÍPIO: Ponta Grossa								
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS								
FORMA: SUBSEQÜENTE				Implantação Gradativa a partir de 2009				
TURNO: Noturno				Carga Horária: 1440 horas/aula 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado				
MÓDULO: 20				Organização Semestral				
Disciplinas	Semestres						H/A	Horas
	1.º S		2.º S		3.º S			
	T	P	T	P	T	P		
1 Análise de Alimentos			2	1	2	2	140	117
2 Bioquímica de Alimentos	4		3		3		200	167
3 Fundamentos do Trabalho					2		40	33
4 Informática	2	1					60	50
5 Microbiologia de Alimentos	3		3		2		160	133
6 Nutrição e Dietética			2		2		80	67
7 Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos	2	1	2	2	2	2	220	183
8 Prática Discursiva e Lingüística	2		2				80	67
9 Química Geral	2		2				80	67
10 Segurança do Trabalho e Controle Ambiental	2		2		2	1	140	117
11 Tecnologia dos Alimentos	2	2	2	2	2	2	240	200
Total	23		25		24		1440	1200
Estágio Profissional supervisionado			2		2		80	67

## 9 – Critérios de Avaliação

A avaliação será entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados, e o seu desempenho, em diferentes situações de aprendizagem.

Preponderarão os aspectos qualitativos da aprendizagem, considerada a interdisciplinariedade e a multidisciplinariedade dos conteúdos, com relevância à atividade crítica, à capacidade de síntese e à elaboração sobre a memorização, num processo de avaliação contínua, permanente e cumulativa.

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero).

Recuperação de Estudos:

O aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo. (fl. 104)



PROCESSO N° 150/09

### **10 – Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

O estabelecimento de ensino poderá aproveitar mediante avaliação, competência, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridas:

- no Ensino Médio;
- em qualificações profissionais, etapas ou módulos em nível técnico concluídos em outros cursos, desde que cursados nos últimos cinco anos;
- em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por meios informais;
- em processos formais de certificação;
- no exterior. (fls. 104 e 105)

### **11 – Certificação**

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fl. 215)

### **12 - Plano de Avaliação do Curso**

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução. (fl. 133)

### **13 – Corpo Docente**

<b>DOCENTE</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Roberto Carlos Fernandes	- Licenciatura em Química - Especialização em Educação Ambiental e a Prática Escolar	- Coordenação do Curso - Bioquímica de Alimentos
Elias da Costa	- Licenciatura em Química - Mestrado em Ciência e Engenharia de Materiais	- Coordenação do Estágio - Análise de Alimentos - Estágio Supervisionado
Adriana Ribeiro Ferreira	- Ciências Biológicas - Especialização em Saúde Coletiva - Mestrado em Educação	- Coordenação do Estágio - Microbiologia dos Alimentos



PROCESSO N° 150/09

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Glacir de Jesus Neves	- Ciências Sociais - Especialização em Educação	- Fundamentos do Trabalho
Arilei Rodrigues Albach	- Matemática - Especialização em Didática e Metodologia do Ensino Superior – A Utilização das Tecnologias no Ensino de Matemática	- Informática
Danielle Biscaia	- Engenharia de Alimentos - Mestrado em Engenharia de Alimentos	- Nutrição e Dietética - Tecnologia de Alimentos
Sandra Aparecida Schnaider	- Letras – Língua Portuguesa e Literaturas - Mestrado em Letras	- Prática Discursiva e Linguística
Miguel Vanderli Carneiro de Moraes	- Química - Mestrado em Química	- Química Geral
Karina Marques	- Tecnologia em Alimentos	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos
Getúlio Gaspar Teixeira Neto	- Engenharia Mecânica - Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental

#### **14 - Plano de Estágio**

O Plano de Estágio está descrito às folhas 82 a 101.

#### **15 - Descrição das práticas profissionais previstas**

- Atuação no processamento, conservação e controle de qualidade de matéria-prima e produto final na indústria alimentícia.
- Atuação no controle de qualidade em todas as etapas do processo produtivo.
- Atuação em áreas correlacionadas à indústria de alimentos (insumos, embalagens e equipamentos).
- Realização de pesquisas para o desenvolvimento de novos produtos e processos na área de alimentos.
- Atuação em indústrias de processamento de alimentos (carnes e derivados, frutas e hortaliças, grãos e cereais, laticínios, bebidas, massas alimentícias, produtos de panificação, pescado e derivados, dentre outras).
- Unidades de comercialização e distribuição de alimentos.
- Laboratórios de análise e controle de qualidade de alimentos.



PROCESSO N° 150/09

### **16 - Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 216 a 222.

### **17 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 06/2009, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE Maura Marleni Nascimento – Licenciada em Pedagogia, José Maurício Teixeira – Licenciado em Geografia e como perita Daniele Gonçalves – Licenciada em Química, emitiu Laudo Técnico favorável à autorização do referido Curso.

O Relatório de Avaliação da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

A Comissão de Verificação formada pelo Ato Administrativo n.º 006/09, de 29 de janeiro de 2009, com a finalidade de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Subsequente, no Colégio Estadual Prof. João Ricardo Von Borell Du Vernay, no município de Ponta Grossa, tem a relatar que:

A Instituição possui 20 salas de aulas disponíveis, equipadas com TV multimídia, nos turnos da manhã, tarde e noite para os cursos que oferta, incluindo este de Alimentos. As salas de aula são amplas, bem iluminadas e ventiladas.

O Espaço Administrativo é composto por 1 secretaria, 1 sala de direção/direção auxiliar, 1 sala anexa à secretaria para arquivo morto, 1 cozinha, 1 depósito para merenda e 1 almoxarifado. Possui ainda, outros ambientes como pátio coberto, 1 Refeitório com mesas e bancos para aproximadamente 100 pessoas, onde é servida a merenda escolar, 1 quadra poliesportiva coberta, 2 quadras de basquete, 1 pista de atletismo em construção, 1 campo de futebol suíço de saibro, 1 sala de depósito para guarda de material esportivo, 1 casa de permissionário e bosque.

Os Ambientes Pedagógicos são os seguintes: Laboratório de Informática (Paraná Digital) equipado com 20 computadores conectados a internet, impressora, em sala ampla, arejada e bem iluminada. Laboratório PROINFO-MEC, equipado com 10 computadores, sala pequena anexada a biblioteca e com boa ventilação, 1 Laboratório de Química, Física e Biologia com espaço amplo e bem equipado, de acordo com a Norma Técnica Resolução SESA n.º 318/2002, 1 sala de palestras com TV, vídeo cassete, DVD, Retroprojeter, quadro de giz, com capacidade para 200 pessoas, 1 sala para equipe pedagógica, 1 sala para Coordenação de Curso e Estágio, equipada e 1 sala para hora-atividade do professor. A Biblioteca contempla um acervo básico para as disciplinas da Base Nacional Comum e do curso Técnico em Química, necessitando da aquisição de acervo e referencial bibliográfico específico para o curso de Alimentos.

O Complexo Higiênico Sanitário possui vários banheiros masculino e feminino, para o corpo discente e docente. Possui ainda (10) bebedouros espalhados pelo estabelecimento.



PROCESSO N° 150/09

Não existe infraestrutura de acessibilidade para pessoas portadoras de necessidades especiais, porém já existe o projeto aprovado no DECOM/SEOP, inclusive com a liberação dos recursos financeiros.

O estabelecimento possui vários equipamentos de apoio pedagógico como: retroprojetores, televisores, vídeos, DVDs, TV multimídia, câmera fotográfica digital e kit multimídia.

Com relação aos Recursos Humanos existentes no Estabelecimento, constatamos que o pessoal docente e Coordenações de Curso e Estágio, possuem qualificação específica em conformidade com a Legislação vigente.

A Organização Curricular do Curso contempla a estrutura determinada pelo DET/SEED e está de acordo com a Deliberação 09/06 do Conselho Estadual de Educação.

Os itens do Plano de Curso estão contemplando o respectivo roteiro para elaboração de Autorização de Funcionamento de Curso Técnico.

A Articulação com o Setor Produtivo será realizada conforme proposta do estabelecimento, conforme convênios firmados com empresas e Instituições vinculadas ao curso.

O Plano de Avaliação do Curso, prevê a participação de docentes, alunos e comunidade.

O Plano de Capacitação Docente prevê reuniões periódicas, para desenvolvimento de atividades de estudo, na busca de subsídios que auxiliem na prática junto à comunidade escolar.

Concluindo o relatório, a Comissão propõe a concessão da Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Subsequente do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, em Ponta Grossa.

### **Laudo Técnico da Perita**

Após verificação 'in loco':

Realizada para Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Subsequente, do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay, do município de Ponta Grossa, constatei que:

O Estabelecimento possui dois laboratórios de Informática, sendo um Paraná Digital contendo 20 computadores, impressora, sala ampla, arejada, bem iluminada, onde alunos e professores tem acesso aos computadores e um do PROINFO-MEC, contendo 10 computadores, sala pequena anexada a Biblioteca, com boa ventilação.

A Biblioteca em tamanho regular, bem iluminada, arejada, para aproximadamente 25 pessoas, contendo um número grande de livros, parcialmente atualizados e organizados por temas, sendo que o referencial teórico específico das ementas deve ser adquirido.

O Laboratório de Química (em reforma), está em uma sala com espaço amplo, conta com três bancadas para procedimentos químicos; com instalações de gás, elétrica e hidráulica. Possui diversos equipamentos como capela, estufas, deionizador, centrífuga, entre outros; Conta com chuveiro de emergência e lava-olhos, não verificado o funcionamento dos mesmos. Conta com duas salas anexas, sendo uma sem saída de emergência, com boa iluminação e ventilação adequada, utilizada para armazenamento de vidrarias e a outra com duas saídas de emergência, com armários para armazenamento de reagentes químicos.

O Refeitório possui espaço adequado, com boa ventilação e iluminação, com mesas e bancos para aproximadamente 80 pessoas.

A Cantina possui espaço adequado, com extintor de incêndio e uma sala anexa para estoque de alimentos, necessitando de reforma.





PROCESSO N° 150/09

Os espaços pedagógicos são adequados e suficientes para o número de alunos, contando com salas de aulas bem iluminadas e arejadas com infraestrutura para o corpo docentes e discente.

Com base nas observações feitas na Verificação constatei que o Estabelecimento possui as condições necessárias para ofertar o curso Técnico em Alimentos, desde que seja contemplado com laboratórios específicos.

Sendo assim, sou de **Parecer Favorável** à Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Subsequente, no C.E. Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay em Ponta Grossa.

Com relação à ressalva do Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária consta às folhas 288 e 289 justificativa e o encaminhamento do protocolado n.º 9.690.142-9 solicitando providências à mantenedora. (fls. 318 a 320)

Em 01 de junho de 2009 o processo foi convertido em diligência para adequar o Perfil Profissional de conclusão do curso ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, apresentar Laudo da Vigilância Sanitária e indicar docentes habilitados para duas disciplinas e retornou a este CEE em 24 de junho de 2009 pelo Ofício n.º 2622/2009-GS/SEED.

## II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 78/09-DET/SEED, aprovamos o Plano de Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 1267 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 18 meses, 40 vagas por turma, presencial e votamos pela autorização de funcionamento do referido Curso, do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

Determina-se:

a) à mantenedora cumprir a ressalva apontada pela Perita, quanto ao laboratório específico para o Curso solicitado e que no prazo de 180 (centro e oitenta) dias informe a este CEE, a providências adotadas referentes ao Laudo do Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária.



PROCESSO N° 150/09

b) ao Estabelecimento de Ensino tomar as devidas providências para registro no Programa SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional, conforme a Deliberação n.º 04/08-CEE/PR.

Encaminhe-se:

a) o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato Autorizatório, conforme estabelece a Deliberação n.º 09/06-CEE/PR;

b) o presente processo ao Estabelecimento de Ensino, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

#### DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 01 de setembro de 2009.

Presidente do CEE

Presidente do CEB